Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok II — Warszawa, dnia 5 września 1930 roku — Nr. 36

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Adres Redakcji i Administracji: Krakowskie-Przedmieście 5. Telefon 336-56.

RACHUNEK BIEŻĄCY POWSZECHNY BANK ZWIĄZKOWY W POLSCE WARSZAWA

TREŚĆ NUMERU:

Rok II Warszawa, dnia 5 września 1930 roku Nr. 36

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

M. POGORZELSKI.

W SPRAWIE TŁUSZCZÓW W POLSCE

Pod powyższym tytułem ukazał się w tygodniku „Polska Gospodarcza", wydawanym przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu artykuł pióra pana *radcy Mieczysława Pogorzelskiego*.

Ze względu na zainteresowanie, jakie powyższa sprawa wzbudza w sferach abonentów i czytelników „Przeglądu Mięsnego" naprowadzamy poniżej w całości wywody pana Pogorzelskiego:

Sprawa tłuszczów wieprzowych od paru lat nie schodzi z horyzontu zainteresowania Rządu i sfer gospodarczych. Można powiedzieć, że przez jej rozwiązanie chciano załatwić cały szereg innych trudności, jakie ukazują się w dziedzinie hodowlanej, przemysłu mięsnego, handlu wewnętrznego, wędliniarstwa, importu smalcu i słoniny, eksportu wędlin i t. p. Zapewne, że sprawa tłuszczów wieprzowych odgrywa w całokształcie gospodarstwa narodowego poważną rolę, ale czy za jej pomocą uda się rozwiązać wszelkie inne zagadnienia ,jakie spodziewano się jednocześnie załatwić, to wydaje mi się sprawą raczej wątpliwą.

Najważniejszym może motywem zainteresowania się kwestją tłuszczów wieprzowych był olbrzymi, jak na nasze stosunki, import smalcu amerykańskiego. Import ten uważany był za objaw nienormalny, sprzeczny ze strukturą gospodarczą kraju, szkodliwy dla hodowli nierogacizny i dla wędliniarstwa.

Psychoza, wywołana powyższemi przesłankami, musiała wpływać na czynniki ustawodawcze w kierunku jak najspieszniejszego poczynienia pociągnięć, mających na celu zadośćuczynienie żądaniom sfer zainteresowanych. Po odpadnięciu zakazu przywozu (z wyjątkiem Niemiec) smalcu i słoniny w lutym 1928 r. Rząd podwyższył we wrześniu 1928 r. cło przywozowe z zł. 3 na zł. 60 na smalec i zł. 60 na słoninę, zachowując dla siebie możliwość stosowania dawnego cła za pozwoleniem Ministra Skarbu. Ta, tak znaczna podwyżka cła spowodowała przedewszystkiem w momencie wprowadzenia podwyżki celnej olbrzymi napływ transportów smalcu i słoniny, które zdążały jeszcze do Polski, aby uniknąć podwyżki cła. Ze względów formalnych część tych transportów została wstrzymana i rozłożona na miesięczne kwoty aż do marca 1929 r. Ten okres listopad 1928 — marzec 1929 charakteryzuje znikomy import — wskutek powyższego postępowania. Dalsze miesiące wykazały, że import smalcu nie uległ zmniejszeniu, jakiego oczekiwano po podwyżce cła, co wywołało pod koniec 1929 r. dalsze żądania radykalnego rozprawienia się z kwestją tłuszczową.

Import smalcu i słoniny w latach 1928 i 1929 wynosił w poszczególnych miesiącach (w tonnach):

	Smalec		*Słonina*	
	1928	*1929*	*1928*	*1929*
Styczeń	1.582,3	627,8	385,0	21,4
Luty	1.358,1	1.317,4	238,3	17,5
Marzec	1.547,8	969,5	370,2	5,1
Kwiecień	1.799,2	1.632,8	572,3	18,6
Maj	1.352,2	1.689,9	449,9	229,8
Czerwiec	1.733,6	1.362,5	583,4	755,7
Lipiec	1.591,9	857,9	607,8	689,0
Sierpień	1.421,1	1.116,5	613,7	436,3
Wrzesień	1.482,2	1.330,7	403,8	459,0
Październik	4.949,7	1.885,6	1.284,0	390,0
Listopad	187,1	1.430,8	121,9	500,3
Grudzień	1.225,7	1.719,4	0,6	509,2
Razem:	20.230,9	15.940,8	5.630,9	4.031,7

W związku z tak znacznym importem zainteresowane sfery, przeważnie rolnictwo, rozpoczęły energiczne kroki w Sejmie dla przeforsowania ustawy o podwyżce ceł do wysokości możliwie prohibicyjnej. Rząd wystąpił również z wnioskiem do Sejmu o podwyższenie cła do zł. 100 od 100 kg. na smalec i zł. 120 na słoninę. W komisjach sejmowych przeszło cło w wysokości zł. 120 na smalec i zł. 150 na słoninę. Na plenum sejmowe wnioski te wniesione być nie mogły wobec zakończenia prac Sejmu.

Autorzy projektu sejmowego podwyżki cła wskazywali na konieczność wytworzenia wysokich cen na tłuszcze wieprzowe, które wywołałyby wzrost hodowli świń tłustych do tego stopnia, że hodowla ta stałaby się opłacalną i mogłaby pokryć zapotrzebowanie krajowe na tłuszcze wieprzowe. Ten punkt widzenia

ściśle rolniczy, biorący pod uwagę interesy rolnictwa, jako całości, wychodził więc z teoretycznego założenia działania wysokich ceł, jako protekcjonizmu celnego rolniczego. Pomijając interesy konsumenta, któremu naturalnie chodzi o tanie artykuły pierwszej potrzeby, ogólnorolniczy punkt widzenia szedł dalej po linji wytwarzania wysokich cen na trzodę oraz pchnięcia ogólnej hodowli trzody chlewnej w kierunku tłuszczowym wzgl. przetłuszczania świń, do czego dochodziła jeszcze i ta okoliczność, że wobec tanich zbóż i paszy istnieje w ostatnim roku silna tendencja do przetłuszczania trzody.

Występowano również usilnie przeciwko istniejącej w rozporządzeniu z września 1928 r. uwadze o możliwości zastosowania dawnego 3-złotowego cła, uwadze, która praktycznie nie była stosowana, prócz transportów przejściowych w okresie październik — marzec 1929. Uważano jednak, że samo istnienie możliwości zastosowania tej uwagi wpływa niepokojąco na hodowlę.

Wędliniarstwo występowało również bardzo intensywnie za podwyższeniem cła, dopatrując się w tem posunięciu znacznej ulgi dla siebie przy produkcji wędlin, w którą musiano wkalkulowywać straty na tłuszczu, nie mogącym konkurować z tanim smalcem i słoniną amerykańską. Sądzono również, że podwyżka cen na tłuszcze ułatwi eksport wędlin, któremu poświęca się obecnie znaczne wysiłki.

Całkiem odrębne stanowisko zajął przemysł bekonowy, który u nas jest właściwie jedynym przemysłem mięsnym na wielką skalę. Przemysł bekonowy wychodził z założenia hodowli świń mięsnych, które jedynie nadają się do produkcji bekonów, podczas gdy świnie przetłuszczone są dlań katastrofą. Również wychodził on z założenia dostarczania przez hodowlę świń tanich, ale opłacalnych dla rolnika, gdyż tylko przy tanich świniach eksport bekonów może być opłacalny. Małe zyski na sztuce przy wielkich obrotach było dewizą bekoniarstwa. Naturalnie, że tego rodzaju stanowisko wychodzące z żywotnych interesów przemysłu bekonowego, było różne od stanowiska rolnictwa, co jednak zupełnie nie kolidowało, by przemysł bekonowy nie starał się iść po linji interesów hodowli, ujmując je jednak z innego punktu widzenia i chcąc w odmienny sposób zagwarantować rentowność hodowli, bez której przecież sam nie mógłby istnieć.

Przy tak zróżniczkowanym zakresie zainteresowania się sprawą tłuszczową (przyczem zaznaczyć należy, że powyższa charakterystyka nie uwzględnia jeszcze wszystkich momentów — bądź z tego powodu, że niektóre czynniki u nas jeszcze wogóle nie działają (przemysł tłuszczowy), bądź też nie tak wyraźnie występowały) rozwiązanie jej natrafiać musiało na duże trudności.

Abstrahując od stanowiska, jakie zajmowały takie czy inne grupy, zanalizować wypada faktyczny stan sprawy tłuszczowej w Polsce.

Konsumcja tłuszczów w Polsce nie jest jednolita. Istnieją połacie kraju, które są szczególnie intensywnymi konsumentami tłuszczów, a nie są w stanie pokryć swego zapotrzebowania produkcją krajową. Są to w pierwszej linji okręgi przemysłowe: Śląsk, zagłębie dąbrowskie, Łódź, Warszawa, zagłębie naftowe, miasta poznańskie i pomorskie oraz Gdańsk. Szczególnie zachodnie województwa przyzwyczajone są do smalcu jednolitego, typu amerykańskiego. Nie można pominąć i tej okoliczności, że i robotnicy rolni oraz małorolni są szczególnie w okresie robót polnych konsumentami smalcu i słoniny. Ogólną konsumcję kraju odnośnie tłuszczów wieprzowych, obliczyć można w przybliżeniu na około 120.000 tonn rocznie. W kwocie tej mieści się i smalec i słonina, przyczem na smalec wypadnie 30 — 40.000 t, na słoninę 80 — 90.000 t. rocznie. Konsumcję tłuszczów wieprzowych nie można nazwać wielką, gdyż wynosi ona zaledwie około 4 kg. na głowę rocznie, w czem ok. 1 kg. smalcu i 3 kg. słoniny.

Import tłuszczów wieprzowych można obecnie uważać za ustalibizowany; przez ostatnie 2 lata wynosił on równo 16.000 t. smalcu i 5.000 t. słoniny rocznie. Import wynosi więc 1/6 naszej konsumcji, co jest odsetkiem bardzo poważnym. Jednakże otrzymamy inny obraz, gdy porównamy konsumcję i import słoniny i smalcu osobno. Wobec konsumcji 30 — 40.000 t. smalcu mamy import w wysokości 16.000 t., czyli zaledwie 14 — 24.000 t. przypada na produkcję krajową i import stanowi 40 — 50 proc. konsumcji. Inaczej jest ze słoniną, której konsumujemy 80 — 90.000 t., importując z zagranicy zaledwie 5.000 t., czyli zaledwie około 6 proc. Z danych tych wnioskować należy, że kwestja tłuszczowa jest właściwie kwestją smalcową, sprawa zaś słoninowa nie jest zupełnie paląca i import słoniny, będąc tak stosunkowo nieznaczny, jest wynikiem tylko pewnych niedomagań organizacji obrotu handlowego w kraju.

Liczby produkcji krajowej, wydedukowane powyżej, znajdują potwierdzenie odnośnie smalcu przy innem obliczeniu. Przy uboju wewnętrznym świń w wysokości 4 miljn. sztuk rocznie otrzymujemy, licząc po 4 kg. tłuszczu odpadkowego (kiszkowego i nerkowego) ze sztuki — 16.000 t. smalcu. Słoniny na smalec nie używa się, gdyż jest za droga i daje za dużo straty przy wytapianiu. Jak widzimy więc, produkcja smalcu krajowego istnieje, ale jest zgoła nie wystarczająca co do ilości, a poza tem organizacja jej jest w porównaniu z organizacją amerykańską nie wytrzymującą konkurencji.

Produkcja nasza jest drobno - warsztatową, gdyż odbywa się w tysiącach warsztatów masarskich w całym kraju, które muszą tłuszcz kiszkowy i nerkowy jakoś zużytkować, topiąc go na smalec, lub sprzedając w formie sadła. Topienie smalcu w małych warsztatach przy nieodpowiednich urządzeniach daje duże straty, przez co smalec taki musi być drogi. Przytem smalec ten nie jest jednakowy co do gatunku, zawiera dużo tkanek i wody, kolor jego jest różny, smak też różny. Słowem otrzymuje się towar niejednolity, nieodpowiedni przeto dla wielkiego obrotu handlowego. Nie może umywać się on pod tym względem do smalcu amerykańskiego, który nawet będąc może i gorszy, jest towarem obiegowym, zupełnie standaryzowanym. Wreszcie podaż smalcu przez nierównomiernie rozłożoną i nierównomiernie tak co do ilości, jak i jakości produkującą masę rzeźników jest siłą rzeczy różna — tak co do miejsca, jak i czasu. W pewnych okolicach powstaje nagle brak smalcu, jak w innych jednocześnie zbyt duża podaż o różnej

cenie i drobni przedsiębiorcy nie są nigdy w stanie wyrównywać tych fluktuacyj. I wtedy występuje w roli ratującego sytuację smalec amerykański, skoncentrowany w niewielu wielkich firmach, gotowych na każde telefoniczne wezwanie zaoferować każdą ilość do każdego punktu w kraju jednakowego towaru o cenie giełdowej i na dogodnych warunkach kredytowych. Poza tem smalec krajowy jest o gr. 30 — 50 droższy na kilogramie od smalcu amerykańskiego.

Niestety, przemysłu smalcowego w kraju nie posiadamy wcale i czynione tu i owdzie próby musiały zawodzić, gdyż konkurencja ze smalcem amerykańskim jest nie do wytrzymania, tem bardziej, że jak widzieliśmy, mamy bardzo poważne manco w naszej produkcji smalcowej, wynoszące około połowy zapotrzebowania. Ceny przeto na smalec krajowy będą zawsze stosowały się do cen smalcu amerykańskiego z cłem niskiem czy wysokiem, nie pozostawiając marży zysku i kosztów produkcji dla przemysłowca, a nawet gorzej, bo ceny smalcu krajowego wykazywały zawsze tendencję utrzymywania się ponad cenami smalcu amerykańskiego. Przemysł, który mógłby być tym regulatorem podaży i popytu, powstać nie mógł i aczkolwiek istnieje w kraju szereg zakładów, posiadających urządzenia do produkcji masowej smalcu, to wszystkie te urządzenia stały i stoją niewykorzystane.

Samo więc podwyższenie cła na smalec nie rozwiązywałoby zagadnienia. Do walki ze smalcem amerykańskim należałoby wystąpić z identycznym towarem i analogiczną organizacją zbytu. Ale standaryzowany towar i koncentrację zbytu zapewnić może jedynie produkcja przemysłowa, opierająca się o surowiec krajowy, gdyż nikt nie jest w stanie ujednostajnić produkcję i zorganizować zbyt w dziesiątkach tysięcy warsztatów masarskich. Ale surowca krajowego mamy za mało, gdyż, aby zdobyć go w ilości dostatecznej, musielibyśmy bić w kraju nie 4, a 10 miljn. sztuk świń rocznie, czyli musielibyśmy podnieść pogłowie do jakich 15 miljn. sztuk świń co najmniej, podczas gdy obecnie mamy około 6 miljn. i już od paru lat stan pogłowia około tej ilości się waha. Poza tem musielibyśmy rozbudować nasz przemysł mięsny (bekonowy, wędliniarski, konserwowy etc.), aby uzyskiwać od niego dużo odpadków tłuszczowych, które wówczas, podobnie, jak w Ameryce, byłyby tanie. W tych warunkach zdolni bylibyśmy do pokrycia obecnego zapotrzebowania na smalec w warunkach naturalnych i nie potrzebowalibyśmy importować smalcu z zagranicy. Do takiego stanu jeszcze nam daleko, choć — nietylko już ze względu na sprawę tłuszczową, której znaczenie w takiej płaszczyźnie stawiane maleje — nie znaczy to, byśmy doń nie mieli dążyć. Mielibyśmy wówczas 50 sztuk świń na 100 mieszkańców, podczas gdy Danja ma ich 109, Litwa 74, Polska obecnie zaledwie 24, a Niemcy 36, niektóre zaś stany amerykańskie po przeszło 300 sztuk świń na 100 mieszkańców. Podwyższenie ceł na tłuszcze powinno przyczynić się do zwiększenia pogłowia trzody chlewnej w Polsce.

Chcąc organizować w obecnych warunkach niedoboru tłuszczowego przemysł tłuszczowy, który mógłby wyprodukować z surowca krajowego smalec, analogiczny do amerykańskiego, trzeba dać mu pewne warunki gospodarcze, które pozwoliłyby mu na użytkowanie tego droższego produktu krajowego do produkowania tańszego towaru, takiego, jaki otrzymujemy z Ameryki. W ten sposób wywołuje się w tak stworzonym przemyśle naturalne dążenie do wyciągania z kraju tłuszczu do przeróbki, podciągania zatem hodowli, która ma zapewniony rynek zbytu w przemyśle mięsnym, a więc bez ryzyka spadku ceny na żywiec może dążyć do stałego wzmagania pogłowia, z drugiej zaś strony wypierać się będzie importowany smalec, nie wywołując na rynku wewnętrznym gwałtownych perturbacyj, które są zawsze żerem dla niezdrowej spekulacji.

Takiemi były konstruktywne przesłanki dla ostatecznych posunięć Rządu, które odnośnie sprawy tłuszczowej zawarte zostały w 2 rozporządzeniach z dn. 23 lipca 1930 r.: jednem — o podwyższeniu cła przywozowego na smalec i słoninę do zł. 100 wzgl. 120 za 100 kg., drugiem — o uldze celnej na smalec surowy, nierafinowany w wysokości 40 proc. cła normalnego (czyli zł. 40 za 100 kg.).

Podwyżka ceł wprowadzona została w tempie przyśpieszonem bez terminów przejściowych, aby możliwie uniknąć transportów spekulacyjnych.

Ulga celna przewidziana jest tylko dla wytwórni fabrycznych smalcu rafinowanego, standaryzowanego. Wytwórnie te produkować muszą tłuszcz krajowy i tylko w pewnym stosunku do przerobionego tłuszczu krajowego otrzymywać będą zezwolenie na sprowadzenie z zagranicy smalcu nierafinowanego t. zw. steamlardu (którego dotychczas nie przywoziliśmy) za ulgą celną. Ta ulga celna winna pokryć wytwórniom straty na przeróbce droższych tłuszczów krajowych i umożliwić im płacenie lepszych cen w kraju na łtuszcz tutejszy oraz dawać towar końcowy nie droższy od sprowadzanego po normalnem cle. W ten sposób zmieni się charakter importu smalcu konsumcyjnego na produkcyjny (półprodukt do uszlachetnienia) oraz uzyska się aparat do regulowania importu smalcu wogóle.

Wytwórnie zobowiązane będą do wytwarzania smalcu standaryzowanego. Zapewne przy tej okazji da się załatwić kwestję importu słoniny, której mamy w kraju dość, ale znów niestandaryzowanej i o źle zorganizowanym zbycie (choć lepiej niż w smalcu). Wytwórnie fabryczne smalcu będą mogły bowiem zająć się również standaryzowaniem słoniny, bo to da im większą ilość odpadków na smalec. Z taką słoniną będzie można nawet wyjść na rynki zagraniczne, choć chwilowo kwestja eksportu stoi jeszcze daleko wtyle poza kwestją rynku wewnętrznego.

EKSPORT MIĘSA WOŁOWEGO DO WIEDNIA

Import bydła rogatego polskiego do Austrji jest ciągle utrudniony, natomiast obecnie łatwiej już jest uzyskać pozwolenie austrjackie na import mięsa wołowego do Wiednia. Z nadejściem chłodniejszej pory roku **zwiększy się też zapotrzebowanie na polskie mięso wołowe**, które cieszy się dobrą marką na rynku wiedeńskim, a w ślad za tem **nastąpi** niewątpliwie **lepsza konjunktura** tak na samo mięso wołowe jak i na produkty uboczne.

W związku z tem podajemy poniżej do wiadomości kół zainteresowanych garść infromacyj odnośnie warunków, na jakich import do Wiednia **jest dopuszczalny**, oraz wymagań tego rynku.

Zezwolenia na wwóz **udziela austrjackie Ministerstwo Rolnictwa** poszczególnym komisjonerom wiedeńskim, a to na pewną ilość wagonów w pewnym określonym czasie. Zezwolenie opiewa łącznie na bydło bite w całości, w połówkach i ćwiartkach. W razie wysyłania całych tusz bydlęcych — co w praktyce nie jest stosowane — muszą być do nich dołączone w związku naturalnym t. j. **nieodcięte** następujące organa:

Skóra na piersi i brzuchu, **płuca, serce, nerki,** u krów **całe wymiona,** ponadto **głowa** albo **szczęka dolna** z muskułami żującymi. Zwierzęta podzielone na połówki lub ćwiartki muszą być zaopatrzone znakami w ten sposób, by można było natychmiast rozpoznać wzajemną przynależność tych części.

Przesyłki **muszą być zaopatrzone w świadectwa weterynaryjne** wystawione w języku niemieckim lub z uwierzytelnionem tłumaczeniem na język niemiecki, stwierdzając, że zwierzęta tak w stanie żywym jak i bitym **były uznane za zdrowe** przez urzędowego lekarza weterynaryjnego.

Takie są wymagania ze strony rządu austrjackiego. Od siebie dodajemy następujące uwagi zasługujące na podkreślenie:

1) **wątroba** może być oddzielona od płuc i załadowana osobno;

2) **części głowy** z językiem mogą być również oddzielnie. Każda głowa musi być oznaczona numerem (najlepiej tabliczka blaszana lub drewniana), i to numerem takim samym jak reszta części mięsa z tego samego zwierzęcia tak, by można było w każdej chwili stwierdzić, do którego zwierzęcia dana głowa należy.

Obecne ceny za mięso wołowe pochodzenia polskiego wynoszą **S 1.85 — 2.10.** Ceny podrobiu są następujące:

wątroba-płuca **S 1.20 — 1.50,** ozory **2.00 — 2.40,** głowy **0.40—0.50.**

Łączne koszty, już z przewoźnem, z polskiej stacji załadowczej dochodzą do **70 gr. za 1 kg. i są nieco mniejsze niż przy świniach bitych ,a większe niż przy cielętach,** gdyż samo cło na mięso wołowe wynosi **23 zł. Koron za 100 kg. (1 złota kor. = S. 1.44 = zł. 1.81, 23 zł. kor. = 41.70 zł.).**

Najlepszym popytem na rynku wiedeńskim cieszą się **średnie gatunki jałówek, krów i buhajów.** Zwłaszcza jałówki znajdują od dawna chętnych nabywców — wiedeńskich rzeźników — wędliniarzy, tembardziej, że **dozwolony przez rząd kontyngent rumuński nie zaspakaja zapotrzebowania w całości.**

WYKAZ POWIATÓW ZAMKNIĘTYCH DLA WYWOZU ZAGRANICĘ

z dnia 1 września 1930 r.

I. Z powodu **pomoru i zarazy świń** zamknięte są dla wywozu świń powiaty:

A) Do Austrji:

Kozienice — woj. kieleckiego, **Biała, Łuków, Puławy i Włodawa**—woj. lubelskiego, **Lubawa, Świecie i Toruń** — woj. pomorskiego, **Oborniki** — woj. poznańskiego, oraz **Czortków i Trembowla** — woj. tarnopolskiego.

B) Do Czechosłowacji:

Białystok, Bielsk Podlaski, Grodno, Kolno, Łomża, Ostrołęka, Ostrów Mazowiecki, Wołkowysk i Wysokie Mazowieckie — woj. białostockiego, **Częstochowa, Kielce, Miechów, Opatów i Sandomierz** — woj. kieleckiego, **Biłgoraj, Garwolin, Hrubieszów, Lubartów, Łuków, Siedlce i Włodawa** — woj. lubelskiego, **Łask, Łęczyca, Sieradz i Słupca** — woj. łódzkiego, **Lida, Nieśwież, Słonim, Stołpce, Szczuczyn i Wołożyn** — woj. nowogródzkiego, **Brześć nad Bugiem, Drohiczyn, Kobryń, Kossów Poleski, Łuniniec, Prużana i Sarny** — woj. poleskiego, **Brodnica, Działdowo, Lubawa, Starogard, Świecie i Wąbrzeźno** — woj. pomorskiego, **Gniezno, Mogilno, Śrem, Strzelno, Szamotuły, Wągrowiec, Inowrocław i Żnin** — woj. poznańskiego, **Brody, Skałat i Zbaraż** — woj. tarnopolskiego, **Kutno, Płock, Płońsk, Rawa Mazowiecka, Warszawa powiat i Włocławek** — woj. warszawskiego, **Miasto stoł. Warszawa, Wilno-Troki i Mołodeczno** — woj. wileńskiego oraz **Dubno, Horochów, Kostopol, Kowel, Łuck, Równe, Włodzimierz i Zdołbunów** — woj. wołyńskiego.

II. Z powodu **pryszczycy** zamknięte są dla wywozu zwierząt racicowych zagranicę powiaty:

A) Do Czechosłowacji jako też wogóle zagranicę.

Będzin, Częstochowa, Kielce, Końskie, Miechów, Olkusz, Opoczno, Opatów, Radom, Włoszczowa i Zawiercie — woj. kieleckiego, **Biała, Chrzanów, Kraków (miasto i powiat) i Oświęcim** — woj. krakowskiego, **Garwolin** — woj. lubelskiego, **Jarosław, Łańcut i Przeworsk** — woj. lwowskiego, **Działdowo i Świecie** — woj. pomorskiego, **Horodenka, Kosów i Tłumacz**— woj. stanisławowskiego, **Błonie, Grójec, Mińsk Mazowiecki, Pułtusk, Rawa Mazowiecka, Skierniewice i Warszawa powiat** — woj. warszawskiego, oraz **Miasto stoł. Warszawa i wszystkie powiaty województw: łódzkiego, poznańskiego i śląskiego.**

EKSPORT DROBIU DO FRANCJI

Z obszernego i cennego elaboratu p. inż. **W. R. Karasiewicza,** który już od kilku lat bawi we Francji zajmując się teoretycznie i praktycznie zagadnieniami importu do Francji artykułów żywnościowych, wyjmujemy kilka ciekawych uwag.

Gęsi, których Polska wywozi obecnie **kilka miljonów rocznie** w stanie żywym, — a więc jako tani surowiec — można sprzedawać po cenach nieporównanie większych, przerabiając je w kraju i eksportując następnie uzyskane produkty lub półprodukty. W przeciwieństwie do innych gałęzi, uprzemysłowienie tego handlu, t. j. **przeróbka posiadanego surowca,** wymaga stosunkowo niewielkich inwestycyj, a zorganizowanie racjonalnej hodowli i eksploatacji gęsi **nie jest rzeczą ani zbyt trudną, ani zbyt kosztowną** nawet na obecne ciężkie warunki gospodarcze w Polsce.

Z gęsi możemy otrzymać następujące produkty: 1) **wątróbka,** 2) **skóra,** 3) **pierze i puch,** 4) **smalec,** 5) **mięso.**

Jeżeli nawet przedsiębiorstwo zorganizowane jest w celu wyłącznej produkcji wątróbki gęsiej, istnieje możność całkowitego wykorzystania także pozostałego materjału t. j. skóry, pierza, smalcu i mięsa.

1) **Wątróbka.** Jest to wielki i drogi produkt eksportowy. Produkcja wątróbki wymaga specjalnej instalacji i odrębnego odżywiania gęsi. Dwa są sposoby odkarmiania gęsi w celu uzyskania dużej wątróbki:

a) zwykłe odżywianie specjalnemi pokarmami,

b) karmienie sztuczne za pomocą odpowiednich maszyn (gaveuses).

Dla intensywnej produkcji wątróbki gęsiej w Polsce wskazany jest system drugi. W końcu lata młode gęsi 2 — 3 miesięczne zamyka się pojedyńczo w małych klatkach i **karmi za pomocą specjalnych aparatów odpowiedniemi produktami odżywczemi,** pozwalającemi na szybki rozrost wątróbki w ciągu 4 — 8 tygodni. Towar świeży, ładowany w skrzynie z lodem, rozsyła się jako posyłkę pospieszną do firm zagranicznych.

2) **Skóra.** Skóry niektórych odmian gęsi wraz z puchem, **specjalnie wyprawiane,** poszukiwane są w wielu krajach do fabryk galanteryjnych i toaletowych. Wobec wysokiej ceny tego produktu **(za jedną skórę płaci się do 50 fr.),** w niektórych okolicach Francji hoduje się gęsi głównie dla tego celu. Produkcja skór gęsich we Francji wynosiła w 1929 r. ca 300.000 sztuk.

3) **Pierze i puch.** Należycie sortowany towar (puch, pióra lub pierze) jest bardzo poszukiwany w handlu światowym i znajdzie zawsze zbyt w kraju lub zagranicą.

Na niektórych rynkach poszukiwane są pióra duże ze skrzydeł gęsich, które należy sortować oddzielnie od pierza i puchu.

4) **Smalec.** Gęsi karmione systemem przemysłowym dla produkcji wątróbki dają dużo tłuszczu, który należy **zbierać zaraz po zabiciu gęsi.** Tłuszcz stopiony i przefiltrowany pakuje się do pudełek blaszanych różnej wagi. Zalutowany i poddany działaniu autoklawu produkt, może przechowywać się bardzo długo i znajduje **łatwy zbyt na wielu rynkach europejskich.**

5) **Mięso.** Mięso gęsi karmionej wspomnianym sposobem jest **bardzo kruche i smaczne.** Po zdjęciu skóry mięso gęsie kraje się, smaży (samo lub z przyprawami) i konserwuje w jego tłuszczu w pudełkach blaszanych lub naczyniach glinianych. Towar taki może niechybnie uzyskać **duże powodzenie na rynku krajowym,** a zbyt jego na rynkach zagranicznych nie spotka żadnych trudności.

Aby gatunek pięciu powyżej wymienionych artykułów otrzymywanych z gęsi, odpowiadał wymaganiom zagranicznych rynków do organizowania produkcji należy użyć pierwszorzędnych **specjalistów obeznanych z fabrykacją** poszczególnych artykułów, celem dostosowania systemu fabrykacji do wymogów handlu światowego. Dotychczasowe próby produkcji, czy to wątróbki, czy skóry, czy innych artykułów dokonywane w Polsce prymitywnemi sposobami i przez domorosłych specjalistów dały **wyniki bardzo słabe,** a wywożony towar **dyskredytował opinję naszą zagranicą.**

Na rynku paryskim drób żywy kalkuluje się obecnie, jak następuje:

Kury	10 fr. do	13,50	za kg.	średnio fr.	11,50
Kurczęta	15 „ „	19,—	„ „	„ „	17,—
Kaczki	10 „ „	14,—	„ „	„ „	12,—

Gęsi w obecnym sezonie osiągają cenę **zaledwie 10 fr. za kg.** Koszty cła, rogatkowego, opłat miejskich i magazynowania wynoszą ca **fr. 2,40 na kg.** Koszty transportu od granicy niemieckiej (Stentsch) do Paryża ca **fr. 1,40.** Licząc prowizję handlową 5%, ogólnie przyjętą, t. j. ca fr. 0,60 — można obliczać koszty ogólne sprzedaży polskiego towaru na fr. 4,40 do 4,70 za kilogram żywej wagi.

Jest to kalkulacja pozwalająca na eksport polskiego towaru nawet w najgorszym sezonie, **lecz tylko z warunkiem, że towar będzie mógł być transportowany przez Niemcy.** Transport przez Czechosłowację, Austrję i Szwajcarję kosztuje ca fr. 2,70 za kg.

PREMJOWANIE EKSPORTU BEKONÓW W NIEMCZECH

Z uatorytatywnego źródła dowiadujemy się, że bekoniarnia F. W. Zink et Co w Berlinie 0,34 Eldnaerstr. 37 otrzymuje od rządu niemieckiego *obok normalnych premij* wywozowych (RM. 36. — za 100 kg. bekonu, względnie RM. 48 — za 100 kg. szynki) *specjalne dodatkowe premje po RM. 18.* — za 10 kg. Motywem powyższej premji jest następująca kalkulacja. Kwintal trzody żywej kosztuje RM. 140. Ponieważ z kwintala wyrabia się 60 kg. bekonu, którego cena wynosi RM. 84, firma bez premji ponosiłaby stratę RM. 56. Straty te rząd niemiecki postanowił w interesie rozwoju produkcji i eksportu bekonów pokrywać ze skarbu państwa.

Dr. M. DALKIEWICZ.

WYCIECZKA CHŁODNICZA DO FRANCJI, BELGJI I ITALJI

(Ciąg dalszy).

Zwiedzanie Marsylji rozpoczęliśmy od zaaranżowanej przez nasz Konsulat konferencji informacyjnej w tamtejszej Izbie Przemysłowo-Handlowej, na której uprzejmy Prezes Rady Portu zaznajomił nas z historją, działalnością oraz planami rozbudowy portu marsylijskiego.

Trudno mi podawać szczegóły tej interesującej prelekcji, wspomnę tylko o jednym, mianowicie, że Zarząd tego wspaniałego portu czyni wszelkie wysiłki, aby sprawność jego przystosować do ważnych zadań, jakie ten port ma do spełnienia. Głównie chodzi o **połączenie wodne Marsylji z północnymi portami Francji.** W tym celu baseny wewnętrzne odgraniczone dotąd cyplem półwyspu — od zatoki, do której wpada Rodan, zostały połączone **tunelem morskim t. zw. „Tunel du Rove"**, przekopanym w r. 1927 wśród skał wspomnianego półwyspu na długości 7.2 kilometrów. Szerokość kanału wynosi 22 metrów, wysokość 12 m., głębokość wody 4 m. W ten sposób towary nadchodzące okrętami morskiemi do Marsylji i przeładowane na mniejsze statki mogą wspomnianym tunelem przedostawać się **wprost na wody Rodanu** a stąd systemem kanałów do Dunkierki, Hawru, Holandji, Niemiec, Szwajcarji i t. d. Dowiedzieliśmy się dalej z interesującego wykładu, że wszelkie koszty inwestycyjne portu pokrywa Zarząd tegoż w połowie z własnych dochodów a drugą ich połowę ponosi rząd francuski. Zwiedzenie tunelu i urządzeń portowych dało nam możność stwierdzenia, że istotnie w dziedzinie udogodnień transportowych uczyniowo bardzo wiele.

O ile chodzi o urządzenia chłodnicze port wyposażony jest w **obszerną czteropiętrową chłodnię** o nowoczesnych urządzeniach, której opisywać nie będę, gdyż **typem odpowiada chłodniom już poprzednio opisanym,** jedyną charakterystyczną jej cechą jest sposób przewożenia towarów z basenu stosunkowo dość odległego zapomocą wagonetek, które następnie specjalnymi automatycznymi wyciągami przedostają się wraz z towarem do kamer chłodniczych, rozmieszczonych na piętrach chłodni. Rozwiązanie problemu transportu w tej chłodni **nie wydaje mi się zbyt szczęśliwe.** Chłodnia jest własnością prywatnego konsorcjum dla eksploatacji doków portowych, które działa w ścisłem porozumieniu z zarządem portu. Z chłodni towar bywa rozwożony wagonami izolowanymi stanowiącymi również własność wspomnianego konsorcjum do dalszych miejscowości francuskich.

W chłodni znaleźliśmy duże zapasy mięsa mrożonego pochodzenia zamorskiego (w obecności naszej wyładowywano z olbrzymiego statku z urządzeniami chłodniczemi wołowe mięso mrożone pochodzące z La Platy — pierwszorzędnego gatunku), ryb, owoców, kwiatów, masła i jaj (głównie algierskich i tureckich). Nawiasem dodaję, że do ostatniego transportu mięsa i innych artykułów używa także chłodnia portowa marsylijska prawie wyłącznie wagonów izolowanych a tylko jaja przewozi się w wagonach-lodowniach. Oprócz tej istnieje jeszcze w Marsylji kilka chłodni prywatnych. Na szczególniejszą uwagę w porcie zasługuje również długi most wiszący a raczej prom mostowy, służący do przewozu ciężkich pojazdów konnych oraz samochodów towarowych z jednego brzegu basenu wewnętrznego na drugi.

Także tu spotkaliśmy się z godną uznania i podzięki pomocą miejscowego **Konsulatu Polskiego** oraz gościnnością francuskich gospodarzy.

Dalszymi etapami naszej podróży była: **Nicea, Cannes, Juan les Pins, Grasse i Monte Carlo,** gdzie zwiedzaliśmy również urządzenia chłodnicze, składy aprowizacyjne i t. p., które jednakże nie nastręczyły żadnych spostrzeżeń, wymagających specjalnego podkreślenia w sprawozdaniu.

Zwiedzanie urządzeń włoskich **rozpoczęliśmy od Cjemi.** Już u wstępu na ziemię włoską mogliśmy stwierdzić **żywe zainteresowanie się naszą wycieczką władz i sfer gospodarczych włoskich.** Zawdzięczaliśmy to głównie znakomitemu przygotowaniu programu wycieczki przez **Konsulat Generalny R. P. w Medjolanie** i troskliwej opiece, jaką otaczał nas na każdym niemal kroku **Pan Konsul Dereziński.** Cenne jego wskazówki i objaśnienia oraz znakomita wprost znajomość miejscowych stosunków i ludzi, ułatwiła nam zapoznanie się w krótkim stosunkowo czasie z najbardziej nas interesującemi urządzeniami.

Zwiedzenie urządzeń portowych w Genui poprzedziła również bardzo wyczerpująca prelekcja Sekretarza Zarządu portowego. Port genueński robi **potężne wrażenie** tak swymi rozmiarami, jak i praktycznemi urządzeniami. Duża chłodnia z trzema kompresorami **stanowi własność prywatną.** Właściciel powołał ją do życia na zasadzie koncesji udzielonej przez Zarząd portu. Urządzenie jej odpowiada przeciętnemu typowi innych chłodni zwiedzanych uderza tylko za słaba nieco wentylacja i wilgoć a nadto pewną osobliwość stanowi sposób przesuwania towaru od zórawi wyładowczych do chłodni zapomocą ruchomych **taśm,** które — jak twierdzi zarząd chłodni — **okazały się niepraktycznemi,** bo zużywają za dużo prądu elektrycznego i mają być zastąpione krytym kurytarzem oraz zwykłymi transmisjami rolkowymi. Zdaje się, że dotychczasowe urządzenia taśmowe pozostawiają nadto wiele do życzenia pod względem sprawności, gdyż część towarów wymagających chłodzenia wyładowuje się ze statków na barki o ścianach izolowanych i dowozi niemi do chłodni po odejściu statku. Najważniejszym towarem w tej chłodni jest **mrożone mięso.** Interesującem jest, że rzeźnia miejska w Genui nie posiada chłodni, skutkiem czego mieszkańcy narzekają, że stale jedzą mięso twarde.

Miłą niespodzianką było dla nas bardzo serdeczne i gościnne przyjęcie urządzone w wspaniałym gmachu Magistratu przez Prezydenta miasta Genui, na którem mieliśmy sposobność zetknąć się ze sferami faszystowskiemi i gospodarczemi włoskiemi między innymi poznać osobiście rodzonego brata Il Duce Mussoliniego.

Na specjalne wyróżnienie zasługuje nowy wspaniały dworzec morski pasażersko towarowy nie tylko ze względu na swój estetyczny wygląd i pomysłowe rozmieszczenie sal, poczekalń i magazynów towarowych oraz szczęśliwe rozwiązanie bezpośredniej komunikacji statków z linją kolejową, lecz także ze względu na **wzorową czystość i porządek.** Po zwiedzeniu najpiękniejszego — zdaje się — na świecie cmentarza Campo Santo wyruszyliśmy do Medjolanu.

Zwiedzanie tegoż rozpoczęliśmy od **stacji doświadczalnej chłodniczej** urządzonej z inicjatywy tamtejszej Izby Przemysłowo-Handlowej a utrzymywanej w połowie kosztem tej

izby a w połowie rządu włoskiego. Zadaniem tej stacji **wyposażonej w miniaturowe najnowocześniejsze urządzenia chłodnicze** jest przeprowadzanie naukowych badań w kierunku stosowania chłodnictwa i wyzyskania tychże dla celów praktycznych. Trudno jest w krótkiem sprawozdaniu opisywać działalność stacji, zaznaczam tylko, że jest bardzo wszechstronna a dotyczy zagadnień ciekawych i nowych (np. konserwowanie nasion, mrożenie konopi w miejsce ich kilkotygodniowego suszenia, produkcja znakomitych soków owocowych zapomocą zamrażania i t. p.).

Z kolei zwiedziliśmy wspaniałą nową **rzeźnię i targowicę medjolańską.** Jest ona wyrazem najnowocześniejszych zdobyczy techniki w tej dziedzinie, a na jej opis nie silę się nawet, gdyż zabrałoby to zbyt wiele miejsca; zresztą bardzo gruntowny opis jej urządzeń podał w swoim czasie Pan Konsul Dereziński. Wszystkie urządzenia oraz rozmieszczenie poszczególnych oddziałów są tak nowoczesne i praktyczne, że **rzeźnia ta może być istotnie wzorem dla nowopowstających tego rodzaju przedsiębiorstw w Polsce,** o ile naturalnie odłożymy na bok kwestję kosztów (budowa kosztowała 70 miljonów lirów). Nie mogę się jednak powstrzymać od zwrócenia specjalnej uwagi na niezmiernie praktyczne urządzenie oddziału dla uboju cieląt, podobne zresztą do analogicznego systemu duńskiego, używanego powszechnie w bekoniarniach a umożliwiające **ubój około 5000 cieląt w ciągu pięciu godzin.** Krew po uboju spływa dziesięcioma rynnami do podziemnego zbiornika celem dalszej przeróbki. W hali tej urządzony jest nadto **oddział specjalny dla magazynowania głów cielęcych,** cieszących się we Włoszech znacznym popytem. Praktyczne jest również **urządzenie do uboju świń w formie rynienki obrotowej,** z której świnia po wpędzeniu nie może się wydostać a po zabiciu bywa wyrzucana bokiem do dalszej obróbki. Posadzka w przedchłodniach i chłodniach ułożona jest w formie mozajki z drobnych kamyczków, klatki w chłodni dla użytku rzeźników są obszerne i bardzo wygodne a liczne wyciągi automatyczne ustawione w hali między rzeźnią a chłodnią ułatwiają szybkie ładowanie tusz do wozów, względnie samochodów rzeźnickich. Wszędzie panuje wzorowa czystość i porządek. Na terenie rzeźni znajduje się zakład dla przeróbki krwi na rozmaite produkty jak mączka dla celów farmaceutycznych, technicznych i nawozowych, albumina i t. p.

W pobliżu rzeźni umieszczono zakład dla utylizacji konfiskat rzeźnianych i zwłok zwierząt padłych w Medjolanie i okolicy. Zakład ten złożony z kilku budynków z nowoczesnemi urządzeniami przerabia surowiec na mączkę mięsną i mięsokostną oraz tłuszcz używany dla celów technicznych. Na tem kończę opis rzeźni medjolańskiej radząc każdemu, kto chce zapoznać się z wzorowemi urządzeniami tego rodzaju, aby **przedewszystkiem zwiedził tę właśnie rzeźnię.**

To samo odnosi się do urządzeń targowicy, na której mieliśmy nadto sposobność osobistego stwierdzenia, że Medjolan i **Włochy wogóle przedstawiają dla eksportu polskiego bydła i mięsa duże możliwości.** O tej sprawie nie piszę, gdyż wszechstroinie opisali ją w swych cennych artykułach **Pan Dyrektor Litwinowicz** a także **Pan Konsul Dereziński** na łamach **„Przeglądu Mięsnego“** i do uwag tych nic dodać nie mogę.

Następnie zwiedziliśmy dużą wędliniarnię fabryczną S. A. **Marelazzione,** przeznaczoną głównie **na wyrób salami włoskiego** oraz przetwórnię fabryczną tłuszczów zwierzęcych, produkującą również margarynę.

Przy zwiedzaniu olbrzymiego składu jaj, należącego do firmy **Gandolfi Lombardi** stwierdziliśmy, że firma ta sprowadza jaja głównie z Jugosławji i Turcji lecz także **duże ilości jaj z Polski za pośrednictwem Berlina i Hamburga,** a pragnęłaby wejść w bezpośrednie stosunki handlowe z polskimi eksporterami.

Skład wyposażony jest w pięć autoklawów do chłodzenia jaj w typie, o jakim już wspomniałem opisując chłodnię w Hawrze. Firma **Gandolfi Lombardi** zajmuje się także importem drobiu bitego i żywego, do czego używa własnych specjalnych wagonów.

Niezapomniane wrażenie pozostawiło nam zwiedzenie wspaniałego **„Palazzo del Ghiaccio“,** należącego do prywatnego konsorcjum **„Gondrand-Mangili“** w Medjolanie, gdyż ten pałac chłodniczy obok wprost wspaniałych urządzeń chłodniczych, służących dla przechowywania artykułów żywnościowych wyposażony jest w olbrzymią bardzo gustownie pomyślaną halę **z torem ślizgawkowym ze sztucznego lodu, z salą koncertową, amfiteatrem dla widzów i t. p.**

Pobyt nasz w Medjolanie uzupełniło zebranie i gościnne przyjęcie **w Izbie Gospodarczej (Consiglio Proinciale dell' Economia,** na którem mieliśmy możność wzajemnej wymiany myśli i zdań z włoskimi sferami gospodarczymi a wreszcie bankiet urządzony staraniem tych sfer w hotelu **„all' Orologio“,** gdzie spędziliśmy kilka godzin przy wspaniałej uczcie na miłej i swobodnej pogawędce. Między innymi dowiedzieliśmy się w ciągu tej pogawędki, że Italja nie jest jeszcze nasyconą urządzeniami chłodniczemi, gdyż możliwości rozwojowe chłodnictwa są olbrzymie i nie można przewidzieć jak daleko jeszcze ten przemysł ludzkość poprowadzi oraz że chłodnie włoskie są przeważnie dobrze prosperującemi przedsiębiorstwami prywatnemi, wynajmującemi swe urządzenia zainteresowanym kupcom i przemysłowcom.

Ponad program z inicjatywy Pana Konsula Derezińskiego zwiedziliśmy najnowszą, bo dopiero **w lipcu b. r. otwartą chłodnię w Veronie.** Chłodnia ta jest przeznaczona głównie dla magazynowania w celach eksportowych włoskich owoców i jarzyn; — **przechodzi przez nią około 60% całego włoskiego eksportu** w tej dziedzinie. Urządzenie jej jest wprost wspaniałe a główną zaletę stanowi kształt okrągły budynku, do którego wnętrza wjeżdżają wagony-chłodnie i zapomocą tarczy obrotowej dostają się do przedkamer ochłodzonych w ten sposób, że ładowanie odbywa się w niskiej temperaturze odpowiednio urządzonymi otworami automatycznie **z kamer chłodniczych wprost do ochłodzonych wagonów.** Chłodnia ta przedstawia — zdaniem mojem — dla specjalistów objekt niezwykle interesujący a nawet na laiku robi wprost imponujące wrażenie.

Z Werony przez Wenecję udaliśmy się do **Wiednia,** który stanowił ostatni etap naszej podróży. Tu część uczestników wycieczki zwiedziła fabrykę wagonów i urządzeń chłodniczych, a część obejrzała nową chłodnię miejską oraz zremontowane i rozbudowane niedawno urządzenia chłodnicze w wielkiej wiedeńskiej hali targowej.

Te ostatnie szczególniej zainteresowały **polskich eksporterów mięsa do Wiednia,** biorących udział w wycieczce, a trzeba dodać, że uczyniły na nich bardzo **korzystne wrażenie** tak pod względem pojemności jak i praktyczności oraz wzorowego porządku.

I tu Konsulat Polski z **Panem Konsulem Neumanem** na czele oraz **Austrjacko-Polska Izba Handlowa,** reprezentowana przez **Pana Sekretarza Aprilla** z zadziwiającą i godną uznania uprzejmością ułatwiła nam należyte wyzyskanie krótkiego pobytu w Wiedniu.

Z WĘGIERSKIEGO RYNKU TRZODY CHLEWNEJ

(Sprawozdanie Konsulatu R. P. w Budapeszcie).

W przeciwstawieniu do tygodnia ubiegłego rynek budapeszteński wykazywał w tym tygodniu pewną poprawę tendencji. Dowóz poniedziałkowy osiągając okrągło 5000 sztuk, był i tym razem większy od normalnego, wobec znacznie zwiększonego jednak wskutek uroczystości Św. Emeryka popytu na mięso, obroty zwłaszcza w pierwszorzędnym towarze tłuszczowym były bardzo ożywione, przyczem cena świń tego gatunku zyskała na kursie kilka fillerów.

W innych dniach tygodnia ruch targowy kształtował się również zadowalająco.

Dnia 22 sierpnia ceny świń kształtowały się następująco:

Świnie:	Cena 1 kg. żywca w peng.:
I-a tłuszczowe z obszarów dworskich o wadze pary pow. 300 kg.	1.28—1.30
Takież średnie (260—280 kg.).	1.26—1.28
Zbierane średnie (220—260 kg.)	1.22—1.24
Takież lekkie (180—210 kg.)	1.16—1.18
Takież podrębdne (100—160 kg.)	1.08—1.18
Angielskie szynkowe (120—160 kg.)	1.50—1.60

Eksportowano:	12/VIII	19/VIII
do Wiednia	2.276 szt.	1.377 szt.
do Pragi	ć91 szt.	898 szt.

Na rynku wiedeńskim Węgry w tym tygodniu zmniejszyły podaż o 900 szt.; mimo zmniejszonej podaży jednak ruch nie okazywał większego ożywienia. Zwiększył się natomiast dowóz na rynek praski, na którym świnie tłuszczowe zyskały w tym tygodniu na kursie 25 fillerów.

Rynek tłuszczu i słoniny okazywał i w tym tygodniu tendencję słabą, przyczem ceny uległy zniżce o 2 fillery i kształtowały się następująco: 1.64—1.68, tłuszcz 1.76—1.80 pengó za 1 kg.

PREMJOWANIE EKSPORTU BEKONÓW NA ŁOTWIE

Konsulat R. P. w Rydze donosi, że łotewska Rada Ministrów na posiedzeniu z dnia 1 sierpnia b. r. postanowiła w celu *popierania eksportu bekonów wypłacać eksporterom premje*, których wysokość ma być zależna od ceny osiąganej za bekon łotewski na rynku londyńskim, mianowicie: z chwilą, gdy bekon będzie notowany na tym rynku *niżej 80 szyl.* rząd dopłaca eksporterom za każdą sztukę nierogacizny *po 15 łatów*. Zmiany cen na rynku londyńskim będą notowane przez specjalną komisję.

INFORMACJE RYNKOWE

RYNKI KRAJOWE

WARSZAWA OD 24 DO 30 SIERPNIA

Spęd: bydło rogate 927 szt., cieląt 738, baranów 52, świń 2577.

Mięso przywozowe w ćwiartk.: wołowe 2066 kg., cielęce 2765 kg., baranina 3700 kg., świnie 5516 kg.

Ceny żywca w hurcie za 1 kg.: bydło rogate: pełnomięsiste 1.30, wytuczone 1.40, chude 1.10, jałowizna 1.00. Cielęta 1.80, barany 1.20, świnie: słoninowe 1.87, mięsne 1.62.

Ceny mięsa za 1 kg.: Zady z uboju warsz.: bydło rogate I gat. 2.65, II gat. 2.45, cielęta 3.40, świnie: słoninowe 2.50, mięsne 2.30. Zady przywozowe: bydło rogate I gat. 2.40, II gat. 2.20, cielęta 2.90, barany 2.40. Przody z uboju warsz.: bydło rogate I gat. 2.50, II gat. 2.20, cielęta 3.00. Przody przywozowe: bydło rogate I gat. 2.10, II gat. 1.80, cielęta 2.30.

SOSNOWIEC OD 28 DO 30 SIERPNIA

Spęd trzody chlewnej 1547 szt., ceny 1.70 — 2.25 za 1 klg. Tendencja spokojna.

KRAKÓW OD 23 DO 29 SIERPNIA

Spędzono 154 szt. buhajów, 156 wołów, 76 krów, 124 jałówek, 613 cieląt, 5 owiec, 942 świń.

Ceny: buhaje 0.90 — 1.30, woły 1.00 — 1.45, krowy 0.80 — 1.20, jałówki 0.83 — 1.40, cielęta 1.02 — 2.01, świnie 1.70 — 2.25, świnie bite 2.00 — 2.70.

Przebieg targu: Spęd średni. Ceny bydła i nierogacizny utrzymane na poziomie ubiegłego tygodnia.

MYSŁOWICE OD 25 DO 29 SIERPNIA

Spędzono: 180 szt. buhajów, 74 wołów, 858 krów, 165 jałówek, 294 cieląt, 2576 świń.

Ceny: buhaje 1.00 — 1.12, woły 0.97 — 1.22, krowy 0.97 — 1.20, jałówki 1.00 — 1.23, świnie a) 2.06 — 2.10, b) 200 — 2.05, c) 1.89 — 1.99, d) 1.70 — 1.88.

Przebieg targu: Tendencja stała. Zapotrzebowanie na cielęta.

LWÓW OD 23 DO 30 SIERPNIA

Spędzono: 14 szt. wołów, 41 buhajów, 372 krów, 18 jałówek, 621 cieląt. z

Ceny za 1 kg. żywej wagi: woły 1.30 — 1.35, buhaje 0.95 — 1.20, krowy 0.80 — 1.25, jałówki 1.05 — 1.30, cielęta 1.20 — 1.40.

Ceny za 1 kg. mięsa: woły, buhaje, krowy, jałówki 1.55 — 2.25, cielęta 1.80 — 2.60, barany 1.40 — 1.85, świnie 2.10—2.40.

POZNAŃ, DNIA 26 SIERPNIA

Spędzono: 105 szt. wołów, 197 buhajów, 502 krów, 655 cieląt, 27 owiec, 1830 świń.

I. Bydło:

A. Woły: Pełnomięsiste, wytuczone —, mięsiste, tuczone młodsze —,

B. Buhaje: 1) Wytuczone, pełnomięsiste 122 — 128, 2)) Tuczone, mięsiste 114 — 120.

C. Krowy: 1) Wytuczone, pełnomięsiste 122 — 130, 2) Tuczone, mięsiste 110 — 120, 3) Nietuczone, dobrze odżywione 90 — 100, 4) Miernie odżywione 60 — 70.

D. Jałowice: 1) Wytuczone, pełnomięsiste 130 — 138, 2)) Tuczone, mięsiste 116 — 124ż 3) Nietuczone 108 — 114, 4) Miernie odżywione 96 — 104.

E. Młodzież: 1) Dobrze odżywione 86 — 90, 2) Miernie odżywione 78 — 84.

F. Cielęta: 1) Najprzedniejsze cielęta wytuczone 180 — 190, 2) Tuczone cielęta 160 — 170, 3))Dobrze odżywione 144 — 154, 4) Miernie odżywione 130 — 140.

II. Owce: 1) Wytuczone, pełnomięsiste jagnięta 144, 2) Tuczone starsze skopy i maciorki 120.

III. Świnie (tuczniki): 1) Pełnomięsiste od 120 — 150 kg. ż. w. 192 — 196, 2) Pełnomięsiste od 100 — 120 kg. ż. w. 184 — 190, 3) Pełnomięsiste od 80 — 100 kg. ż. w. 174 — 180, 4(mięsiste ponad 80 kg. ż. w. 168 — 172, 5) maciory i późne kastraty 1-56 — 164, 6) świnie bekonowe 174 — 180.

Przebieg targu bardzo spokojny.

GDAŃSK

Gdański urzędowy targ bydlęcy z dnia 26 sierpnia 1930 (Ceny w guldenach za 50 kg. żywej wagi) (1 G.=zł. 1.73)

Spędzono: 31 szt. wołów, 185 buhajów, 143 krowy, 148 cieląt, 221 owiec, 1913 świń.

Ceny A. Woły: a) wytucz., o najw. wart. rzeźnej 1. młodsze 42 — 43, b) pełnomięsiste 1. młodsze 38 — 40,

B. Buhaje: a) młodsze, pełnom. o najwży. wart. rzeźnej 40 — 43, b) pełnomięsiste lub wytuczone 35 — 37, c) mięsiste 32 — 34.

C. Krowy: a) młodsze, pełnom. o najwyż. wart. rzeźnej 38 — 40, b) pełnomięsiste lub wytuczone 34 — 36, c) mięsiste 22 — 25.

D. Jałówki: a) pełnom., wytucz. o najwyż. wart. rzeźnej 42 — 44, b) pełnomięsiste 38 — 40, c))mięsiste 33—35.

E. Młodzież: miernie odżywiane 24 — 26.

Cielęta: a)` doppenlendery 70 — 75, b) najlepiej tuczone ssaki 60 — 65, c) średnio tuczone ssaki 35 — 40.

Owce: a) tuczone jagnięta i młodsze skopy 37 — 39, b) średnio odżywiane owce i skopy 33 — 35, c) mięsiste owce i skopy 28 — 30.

Świnie: a) tłuste ponad 150 kg. ż. w. 61 — 62, b) pełnomięsiste od 120 do 150 kg. ż. w. 60 — 62, c) pełnomięsiste od 100 — 120 kg. ż. w. 58 — 60, d)pełnomięsiste od 80 do 100 kg. ż. w. 55 — 57, e) mięsiste od 60 do 80 kg. —, f) mięsiste poniżej 60 kg. ż. w. —, g) maciory 53 — 55, świnie bekonowe 53 — 55.

Przebieg targu spokojny.

RYNKI ZAGRANICZNE

AUSTRJA

WIEDEŃ, DNIA 1 WRZEŚNIA

Sprawozdanie z Targu bydła rogatego.

Dowóz dzisiejszy wynosił 2082 sztuk, zczego 50 szt. na targ kontumacyjny.

Poszczególne kraje dostarczyły:

Austrja	506
Węgry	475
Czechosłowacja	133
Jugosławja	120
Rumunja	799
Polska	40

Spęd obejmował: 1.276 szt. wołów, 490 buhajów, 316 krów.

Płacono w szyl. za 1 kg. ż. w.: woły S. 1.25 — 2.05, buhaje 1.15 — 1.60, krowy 1.15 — 1.60, chudźce 0.80 — 1.05.

Przebieg targu ożywiony. Ceny na towar najprzedniejszy podniosły się o 5—10 gr., towar średniej jakości utrzymał się mocno w cenie. Buhaje podrożały o 5 gr., chudźce o 5—10 gr.

WIEDEŃ, DNIA 29 SIERPNIA

Sprawozdanie z Hal Targowych:

Dowóz bitego towaru w ciągu ubiegłego tygodnia wynosił: 21 wagonów świń, 24 wagony cieląt, 7 wagonów mięsa wołowego, 6 wagonów mięsa wieprzowego.

Uzyskiwano: za świnie bite z Polski S. 2.10 — 2.80, za cielęta 1.70 — 2.30.

Tendencja na świnie spokojna., na cielęta słaba.

WIEDEŃ, DNIA 29 SIERPNIA

Sprawozdanie z Targu trzody chlewnej.

Dzisiejszy dowóz na targowicę wynosił: 11.091 szt. świń mięsnych, 4.615 szt. świń tłuszczowych, razem 15.706 szt. świń.

W porównaniu z poprzednim tygodniem spęd był większy o około 3.000 sztuk.

Poszczególne kraje dostarczyły:

	mięsne	tłuszczowe
Austrja	813	—
Węgry	454	1560
Jugosławja	007	2837
Rumunja	894	74
Polska	7810	–
Niemcy	94	144
Danja	19	—

Zwiększenie dowozów dotyczy zarówno towaru mięsnego jak i tłuszczowego, a uczestniczą w tem wszystkie kraje. Dowóz z Polski wzrósł o 1.300 sztuk. Niemcy pojawiają się ze swoim towarem.

Przebieg targu był słabszy. Ceny towaru tłuszczowego spadły o 5—10 gr., tak samo towar mięsny potaniał o 10 gr., a lepsze gatunki nawet o 15 gr.

Płacono za świnie mięsne polskie S. 1.50 — 2.20, wyjątkowo 2.25, za świnie tłuszczowe S. 1.63 — 1.65 — 1.70.

CZECHOSŁOWACJA

PRAGA, DNIA 1 WRZEŚNIA

W porównaniu z tygodniem poprzednim dowóz świń z Polski do Czechosłowacji wykazał dalszą nadwyżkę o około 500 sztuk.

W tygodniu sprawozdawczym dostawiono z Polski do Pragi 7.360 szt., na prowincję 1.176 szt., razem 8.536 szt.

Przebieg targu był i w tym tygodniu słaby. Ceny zniżkowały o 20 hal. na towarze lekkim, na towarze ciężkim zaś zniżka wyniosła 50 hal. Płacono za towar lekki polski Kc. 8.00 — 10.000, za towar ciężki Kc. 7.70 — 8.20.

Dowóz bydła rogatego zmniejszył się o blisko 200 sztuk. Do Pragi dowieziono 111 sztuk, na prowincję 74 szt., razem 195 sztuk.

Dowóz cieląt bitych z Polski wynosił 3 wagony.

NIEMCY

BERLIN, DNIA 29 SIERPNIA

Sprawozdanie z Targowicy Żywca.

Dowóz świń na dzisiejszy targ był za mały. Wskutek tego żądano za towar nieco więcej. Ceny zwyżkowały na wszystkie gatunki, przyczem towar doborowy wszystkich gatunków osiągnął ceny powyżej notowań.

Dowieziono na tagowicę 6284 świń, oprócz tego wprost do rzeźni 1201, oraz 'wiń zagranicznych 35.

Notowano w markach niem. za 50 kg.

świnie	ponad 150 kg.	a)	Mk. 60—62
	od 120—150 kg.	b)	63—66
	100—120 kg.	c)	65—68
	80—100 kg.	d)	63—67
	60— 80 kg.	e)	61—63
lochy		g)	57

BERLIN, DNIA 1 WRZEŚNIA

Sprawozdanie z Centralnej Targowicy mięsnej.

Przy normalnej podaży rynek mięsa wieprzowego miał przebieg spokojny i jako pierwszy targ w nowym miesiącu zawiódł oczekiwania. Również rynek mięsa zagranicznego nie był zadowalający:

Płacono w markach niem. za 50 kg. bitej wagi 100 Mk.= 212.80 zł.):

a) świnie uboju miejscowego	Mk. 82—89
b świnie uboju prowincjonalnego	76—80
c) świnie zagraniczne (lochy z Danji))	60—62

CENY NA 12 NAJWIĘKSZYCH RYNKACH TRZODY.

Ceny w RM. za 50 kg. żywej wagi: Berlin 64 — 66; Hamburg 59—60; Kolonja 65—70; Dortmund 66—68; Frankfurt n/M. 66—69; Mannheim 66—67; Stuttgart 65—66; Monachjum 63—70; Lipsk 66; Drezno 64; Wrocław 58—59; Magdeburg 63—64. Przeciętna cena 64—66.

Cena przeciętna w tygodniu poprzednim 67 — 69.

FRANCJA

PARYŻ, DNIA 30 SIERPNIA

Wołowina. Dowozy małe. Popyt ożywiony. Lekka zwyżka o 0 fr. 30 do 0 fr. 50 na wszystkie gatunki.

Cielęcina. Sprzedaż ożywiona. Zwyżka ceny o 0 fr. 50 na towarze pierwszej i drugiej jakości, o 1 fr. na towarze trzeciej jakości.

Baranina. Dowóz normalny. Ceny utrzymane.

Wieprzowina. Sprzedaż normalna. Ceny bez zmian.

Notowania we frankach francuskich za 1 kg. mięsa (100 fr.=35 zł.).

	I-a	II-a	III-a
Wołowina			
ćwiartki tylne	13.00—14.00	11.50—12.90	7.00—11.40
ćwiartki przednie		8.30— 8.80	5.00— 8.20
Cielęcina	13.00—14.00	11.00—12.90	7.00— 9.90
Baranina	14.50—16.50	12.00—14.40	9.00—11.90

STRASBURG, OD 25 DO 30 SIERPNIA.

A. Targowisko:

sprzedano sztuk		ceny za 100 kg. mięsa		prowenjencja
wołów	40	fr. 1200—1260		Francja
krów	88	920—1260		„
byków	41	1000—1080		„
cieląt	573	1600—1720		„
trzody ch.	309	1000—1120	158 z Jugosławji	„
owiec	45	1300—1560		„

B. RZEŹNIA.

ogółem ubito sztuk		ceny I kat.	II kat.	III kat.	mrożone
wołów	111	1200	1120	1060	
krów	259				
byków	140				
cieląt	674	1460	1380	1260	
trzody ch.	601	1080	1060	980	
owiec	53	1440	1400	1340	920

przeciętna waga: tow. żywy 92, trzody chlewnej: tow. bity 74.

C. DOWÓZ TOWARU BITEGO:

sztuk			prowenjencja
krów	33		„
cieląt	60		„
owiec	5		„
trzody ch.	885	około 500 sztuk z Niemiec reszta	„

D. UWAGI.

TRZODA CHLEWNA: Import żywca z Jugosławji wykazuje pewne zwiększenie, natomiast podczas całego tygodnia sprawozdawczego nie nadszedł ani jeden transport z Italji. Trzoda chlewna z Jugosławji nie odpowiada podobno całkowicie wymaganiom strasburskiego konsumenta. Pomimo małej wagi jest ona naogół zbyt tłusta. Przerwany od pewnego czasu import bitych świń z Niemiec rozpoczął się na nowo przyczem według informacji, które udało się zebrać Konsulatowi, import ten odbywa się rzekomo w sposób następujący:

Opierając się na ułatwieniach z jakich korzysta obrót towarowy pomiędzy Saarą a Niemcami, w myśl umowy celnej francusko-niemieckiej, z dnia 23 lutego 1928, Niemcy sprowadzają do Saary żywą trzodę chlewną, której wwóz do Francji jest zabroniony. Po przeprowadzeniu uboju na terytorjum Saary, trzoda ta wchodzi w postaci mięsa na rynki alzackie powodując w ostatnich dniach tygodnia lekką zniżkę cen.

BYDŁO ROGATE. Dowozy z Niemiec w dalszym ciągu obfite. W ciągu tygodnia przybyło 368 sztuk. Podążając za tendencją z zeszłego tygodnia, ceny lekko zniżkują.

WŁOCHY

RZYM, DNIA 28 SIERPNIA

Spęd: 789 szt. bydła, 295 szt. cieląt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi wlirach 100 L.=46.69 zł.).

		I-a	II-a
Bydło krajowe:			
	woły	400—450	330—360
	krowy	360—420	300—345
	cielęta	620—730	
Bydło zagraniczne:			
	woły	375—400	340—365
	krowy	355—380	325—340

Tendencja słaba.

MEDJOLAN, DNIA 26 SIERPNIA

Spęd: bydło włoskie 295 szt., bydło węgierskie 650, bydło rumuńskie 200, cielęta żywe 867 szt., cielęta bite 1500 szt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L.=46.69 zł.).

Bydło krajowe:

	I-a	II-a
woły	420—490	330—390

jałówki	380—460	
krowy tłuste	320—420	
„ chude	230—280	
buhaje	360—440	
cielęta	620—700	

Bydło zagraniczne:

	I-a	II-a
woły	420—490	320—380
jałówki	400—480	340—380
krowy tłuste	320—420	
buhaje	340—430	

Tendencja normalna.

DANJA

KOPENHAGA, DNIA 1 WRZEŚNIA

Oficjalne notowania targu mięsnego (za 100 kg. w koronach duńskich, 1 Kr.=2.38 zł.):

	I-a	II-a	III-a
woły	110—120	100—105	80—90
krowy młode	90— 95	75— 85	—
krowy stare	60— 65	50— 55	35—40
buhaje	90—100	85— 90	80—85
cielęta	110—115	90—100	75—85
świnie (spęd 1418 szt.)			
świnie młode	120—130	110—115	
lochy	60— 70	50— 55	

Tendencja słaba.

AMERYKA

CHICAGO, DNIA 29 SIERPNIA

Ceny rozumieją się w dolarach amer. za 1 centnar amer. t. j. 45 i jedna trzecia:

smalec na wrzesień	11.10
smalec na październik	11.12½
smalec na grudzień	10.85
słonina	14.00
świnie lekkie	11.10—11.40
„ ciężkie	10.00—10.75

WĘDLINY

CENY WĘDLIN W BUDAPESZCIE

(według danych Konsulatu)

Ceny w pengö. 1 pengö 1.56 zł.

1. Kiełbasa wędzona 1-a	1 kg. 3.00—4.00
2. Kiełbasa wędzona 2-a	1.60—2.80
3. Kiełbasa myśliwska	3.20—4.00
4. Szynka wędzona surowa tylna miejscowa	3.60—5.00
5. Szynka wędzona surowa przednia miejscowa	3.20—3.60
6. Szynka wędzona surowa tylna z prowincji	3.60—4.00
7. Szynka wędzona surowa przednia z prowincji	2.80—3.40
8. Słonina wędzona	1.80—2.00

CENY WĘDLIN W MEDJOLANIE.

(wg. danych Konsulatu gen.)

Ceny w lirach włoskich 1 1 (jeden lir) = 46.78 groszy polskich.

1. mortadela	12.50	16.—
2. Salami	17.50	24.—
3. Kiełbasa sucha Cacciatore (myśliwska	18.—	25.— —26
4. Boczek solony	9.—	12,15
5. „ wędzony	10.—	13.15
6. a) Szynka surowa	16.—	28.30
b) „ wędzona gotowana z kością	14.—	24.— — 25
c) „ prasowana	16.—	24.—
7. a) Słonina	7.50	8.50
b) „ wagonowo	6.50	—

CENY WĘDLIN W WIEDNIU

(według notowań Marktamt der Stadt Wien).

Ceny w S. austr. 1. S. = zł. 1.25

Ceny hurtowe:

1. Serwulatki	2.80 — 3.35
2. parówki	4.30 — 5.15
3. mortadela	3.15 — 3.25
4. kiełbasa paryska	3.40 — 3.60
5. kiełbasa krakowska wyrabiana w Wiedniu	4.80 — 5.40
6. kiełbasa polska wyrabiana w Wiedniu	4.40 — 4.80
7. salceson zwykły	2.— — 2.45
8. salceson lepszy	3.60 — 4.20
9. salami węgierskie	9.20 — 10.—
10. szynka gotowana (w detalu)	10.— — 12.—
11. kiełbasy końskie	1.40 — 2.80

RYNEK BEKONOWY

OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dniu 29 sierpnia 1930 r.

Bekon irlandzki	92 — 104
„ duński	88 — 94
„ szwedzki	85 — 91
„ holenderski	75 — 86
„ kanadyjski	92
„ estoński	78 — 83
„ łotewski	76 — 80
„ **polski**	72 — 78
„ rosyjski	74 — 76

W zeszłym tygodniu nie było żadnych zmian w cenach. **Tendencja na rynku bekonowym była przez cały tydzień mocna** po obecnych notowaniach giełdowych, pomimo większych dowozów z Danji.

Import bekonu ze Stanów Zjednoczonych skurczył się do minimum. Z Niemiec i Węgier dowozu nie było.

Ubój szwedzki w zeszłym tygodniu wyniósł 12.000 szt.
„ duński w zeszłym tygodniu wyniósł 111.600 szt.
„ holenderski w zeszłym tyg. wyniósł 16.500 szt.

Dostawy za zeszłym tydzień przedstawiają się następująco:
z Danji 54.959 bal., z których 28.558 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji 4.149 bal.
Do Londynu przybyło z Holanji 3.490 bal.
Do Anglji z Polski przybyło 3.971 bal.

Warunki prenumeraty: Miesięcznie — 4 zł.; kwartalnie — 12 zł.; półrocznie — 24 zł.; rocznie — 48

Cena ogłoszeń: 1/1 str. — 350 zł.; 1/2 str. — 175 zł.; 1/4 str.; 90 zł.; 1/8 str.; — 50 zł. Ogłoszenia drobne za wiersz 1 milimetrowy, szerokości 1 łamu 1 złoty. Ogłoszenia na ostatniej stronie o 50% drożej. Przy kilkorazowem ogłoszeniu rabat.

Wydawcy: Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła oraz Polski Związek Bekonowy

Redaktor odpowiedzialny: JAROSŁAW LITWINOWICZ

Drukarnia Artystyczna, Nowy-Świat 47, tel. 35-80 i 35-83.